

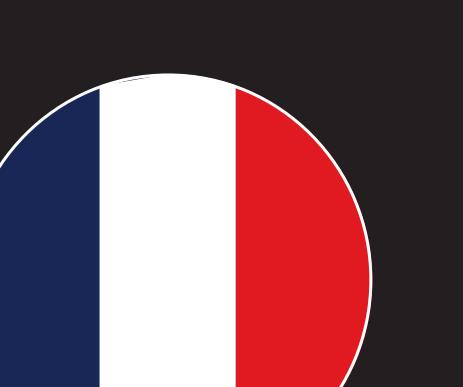


VERPFLANZUNG & ERNTE

ANFANGSKIT



Möchten Sie dieses Handbuch
lieber in Ihrer Sprache lesen?



SCAN IT.



EINFÜHRUNG

In diesem Handbuch erklären wir Ihnen, wie Sie Ihre Kräuter verpflanzen, aber vor allem, wie Sie sie in dieser letzten Phase pflegen und verwenden können.

Sie haben die Wahl zwischen dem Umpflanzen in einen größeren Topf oder direkt in die Erde.

Aber Sie werden sich fragen... Was ist der Unterschied?

Das Umpflanzen in einen größeren Topf bedeutet, dass die Pflanze von einem kleineren Gefäß in ein größeres umgepflanzt wird, damit sie mehr Platz zum Wachsen und Entwickeln hat. Dies geschieht, damit die Pflanze ungehindert wachsen kann, die Wurzeln besser durchlüftet werden und weniger oft gegossen werden müssen.

Bei der direkten Verpflanzung in den Boden hingegen wird die Pflanze aus einem Behälter in ein in den Boden gegrabenes Loch gesetzt. Dies geschieht, damit die Pflanze größer wird und sich in einer natürlicheren Umgebung entwickeln kann. Der Boden in der Erde ist in der Regel nährstoffreicher, und der größere verfügbare Platz ermöglicht der Pflanze ein stärkeres Wachstum.

Kurz gesagt, die Entscheidung für das eine oder das andere Verfahren hängt von den Gegebenheiten in Ihrer Wohnung und dem verfügbaren Platz ab; manche Menschen ziehen es vor, Pflanzen in Töpfen zu halten, andere direkt in Erde.



BEVOR SIE BEGINNEN

Wir möchten Ihnen einige Tipps geben, bevor Sie mit dem Einpflanzen Ihrer Kräuter beginnen, um sicherzustellen, dass jede Sorte auf die richtige Weise wächst. Aber jedes Kraut hat seine eigenen speziellen Bedürfnisse. Lesen Sie daher unbedingt die kräuterspezifische Seite am Ende dieses Handbuchs. Los geht's!

TIPPS UND HINWEISE FÜR EINE ERFOLGREICHE TRANSPLANTATION

- **SOL** ☀

Ihr Kräutergarten wächst am besten, wenn er viel Sonne abbekommt. Wählen Sie also einen Platz in Ihrem Haus, der mindestens 6 Stunden Sonne pro Tag bekommt. Kräftige, gesunde Kräuter lieben die Sonne.

- **LÜFTUNG** 🌬

Achten Sie darauf, dass Ihr Kräutergarten an einem gut belüfteten Ort mit frischer Luft steht, damit die Pflanzen richtig wachsen können und sich keine Feuchtigkeit ansammelt, die Pilze und Krankheiten verhindert.

BODENVORBEREITUNG VOR DER BEPFLANZUNG

- ✓ **Achten Sie auf den richtigen Standort:** Aromatische Kräuter bevorzugen einen sonnigen, gut durchlässigen Platz. Achten Sie darauf, dass der Boden eine gute Drainage hat, um Wurzelfäule zu vermeiden.
- ✓ **Säubern Sie den Bereich:** Bereiten Sie den Boden vor, indem Sie Unkraut und Ablagerungen entfernen, die in dem Bereich wachsen könnten.
- ✓ **Mischen Sie organische Stoffe ein:** Fügen Sie dem Boden Dung oder Kompost hinzu, um die Fruchtbarkeit zu verbessern.
- ✓ **Wurzeln entfernen:** Wenn der Boden dicht mit Wurzeln bewachsen ist, reinigen Sie ihn mit Ihren Werkzeugen.
- ✓ **Kneten Sie den Boden:** Kneten Sie den Boden mit einem Spaten und einer Harke, um verdichtete Schichten aufzubrechen und die Belüftung und Drainage zu verbessern.
- ✓ **Wässern des Bodens:** Vor dem Umpflanzen der Kräuter empfiehlt es sich, den Boden zu wässern, um die Integration der Wurzeln am neuen Standort zu erleichtern.

ACHTUNG!

Wählen Sie einen Ort, den Sie im Laufe des Tages häufig aufsuchen, um sich Ihre Pflanzen anzusehen und sie zu pflegen. Je mehr Pflege Sie ihnen zukommen lassen, desto schneller wachsen sie.



UMTOPFEN

Beginnen wir mit dem Umpflanzen!

Das Umpflanzen ist bei diesen 5 Kräutern ähnlich.

Schritte:

1

Bereiten Sie ein Gefäß mit lockerer, nährstoffreicher Erde vor. Wenn Sie in Erde pflanzen, graben Sie ein Loch, das die Wurzeln der Pflanze aufnimmt, und machen Sie es breit, damit die Erde auch locker ist. Sie können das Loch mit der in unserem Kit enthaltenen Schaufel ausheben.

2

Nehmen Sie die ausgewachsene Pflanze aus ihrem ursprünglichen Topf heraus. Reinigen Sie die Wurzeln und entfernen Sie überschüssige Erde, die sich darin befindet.

3

Setzen Sie die Pflanze in den Behälter oder in die Erde und achten Sie darauf, dass die Wurzel vollständig bedeckt ist.

4

Füllen Sie den Topf oder die Erde um die Pflanze herum mit Erde auf: Ihre Schaufel wird diese Aufgabe erleichtern!

5

Verwenden Sie dann die Harke aus dem Bausatz, um die Oberfläche um die Pflanze herum zu glätten.

6

Geben Sie der Pflanze reichlich Wasser und stellen Sie sie in indirektes Licht, bis sie sich an ihre neue Umgebung gewöhnt hat.

Die Pflanztermine finden Sie in dem diesem Kit beiliegenden Pflanzkalender!



Wenn Sie Zweifel an diesem Verfahren haben, scannen Sie den QR-Code unten, um ein Erklärungsvideo anzusehen.



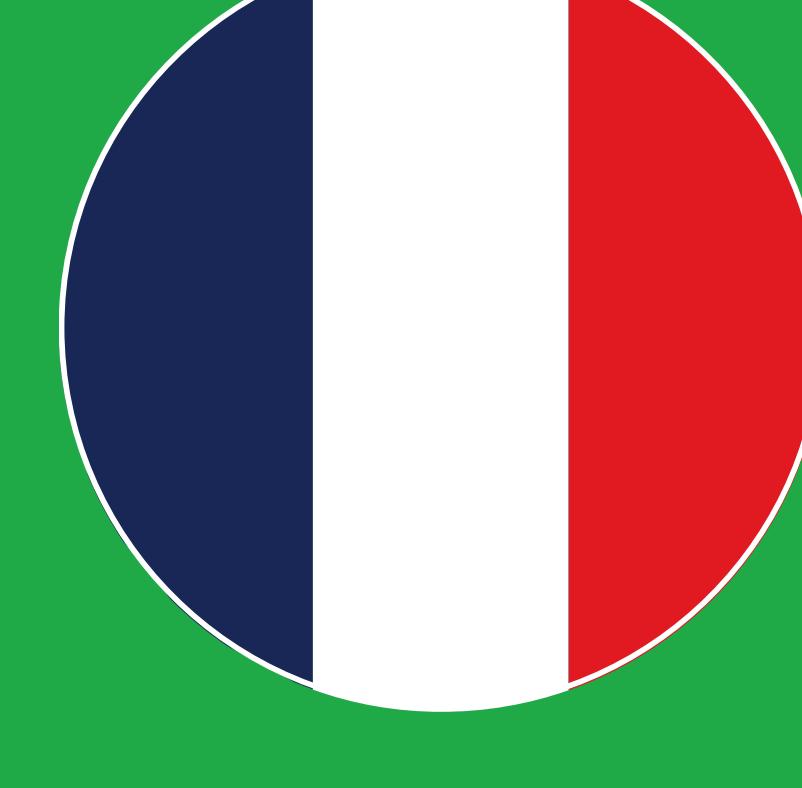
UNSERE GARANTIE FÜR KUNDENZUFRIEDENHEIT

Wenn Sie zu irgendeinem Zeitpunkt und aus irgendeinem Grund mit einem unserer Produkte nicht zufrieden sind, haben Sie unsere 100%ige Garantie, dass wir den Artikel umtauschen oder Ihre Zahlung sofort zurückstatten werden.

Das Wichtigste für uns ist die Zufriedenheit unserer Kunden und wir wollen sie so behandeln, wie wir selbst behandelt werden möchten.

SPRACHENVIELFALT

Zur Erinnerung: Sie können diese Bedienungsanleitung in Ihrer eigenen Sprache lesen, wenn Sie möchten. Scannen Sie einfach den QR-Code auf dem Umschlag dieser Broschüre, um Ihre Anleitung über unsere Website herunterzuladen.



KONTAKT

Wenn Sie Fragen zum Pflanzvorgang haben oder mehr über unsere Produkte wissen möchten, helfen wir Ihnen gerne weiter. Sie können uns per E-Mail kontaktieren.



info@overplant.es

Verpassen Sie keine Neuigkeit über unsere Produkte oder über ein anderes Thema im Zusammenhang mit Landwirtschaft und Umwelt. Auf unserer Website finden Sie einen Abschnitt mit häufig gestellten Fragen, um Ihre Zweifel zu beseitigen, sowie Erklärungsvideos zu den verschiedenen Teilen des Anbauprozesses.

Wir laden auch wöchentlich Artikel über Gartentipps und vieles mehr hoch, die Sie nicht verpassen sollten!



www.overplant.es

PFLEGE IN DIESER PHASE DER REIFUNG UND KONSOLIDIERUNG

IRRIGATION

- Gießen Sie die Pflanzen regelmäßig, damit der Boden feucht bleibt, aber nicht nass wird.
- Koriander, Basilikum und Petersilie brauchen weniger Wasser als Thymian und Oregano.

Wie oft diese Kräuter gegossen werden müssen, hängt von verschiedenen Faktoren ab, wie Klima, Boden und Größe des Topfes oder Gartens. Im Allgemeinen bevorzugen diese Pflanzen jedoch feuchte, aber gut durchlässige Böden und sollten nicht völlig austrocknen. Unser Rat lautet wie folgt:

Gießen Sie, wenn sich der Boden trocken anfühlt. In warmen Klimazonen kann eine tägliche Bewässerung erforderlich sein. Denken Sie daran, dass es wichtig ist, nicht zu viel zu gießen, da dies zu Wurzelfäule und zum Absterben der Pflanze führen kann. Es ist besser, weniger und öfter zu gießen als zu viel und weniger oft.

SOLARLICHT

6-8 Stunden direktes Sonnenlicht pro Tag.

Koriander, Basilikum, Petersilie, Thymian und Oregano gedeihen gut, wenn sie mindestens 6 Stunden direkte Sonne pro Tag erhalten. Petersilie gedeiht jedoch am besten an einem hellen Ort mit mindestens 4 Stunden indirekter Sonne pro Tag.

Es ist wichtig zu bedenken, dass dies nur allgemeine Richtlinien sind und dass die Lichtmenge, die die Pflanzen benötigen, auch von der Klimazone und anderen Umweltfaktoren abhängen kann.

BESCHNEIDEN

KORIANDER

Erkennen Sie alte, trockene oder kranke Blätter an der Unterseite der Pflanze und schneiden Sie sie ab. Wenn die Pflanze überwuchert ist, schneiden Sie den oberen Teil ab, um die Produktion junger, zarter Blätter zu fördern, und lassen Sie einige Zentimeter des Stängels an der Spitze stehen, damit er weiter wachsen kann. Koriander muss regelmäßig beschnitten werden.

BASILIKUM

Achten Sie auf Blätter, die schon etwas abgenutzt aussehen oder sich am unteren Ende der Pflanze befinden. Schneiden Sie auf jeden Fall über ein paar jungen Blättern, um das Wachstum in diesem Bereich anzuregen. Sie können die Technik des apikalnen Rückschnitts anwenden: Um ein dichteres Wachstum anzuregen, schneiden Sie die Spitze des Hauptzweigs der Pflanze ab. Schneiden Sie alle 2-3 Wochen.

• PETERSILIE

Achten Sie auf alte, trockene Blätter und Stängel, die keine neuen Blätter mehr hervorbringen, und schneiden Sie sie ab. Wenn Sie eine dichtere Pflanze wünschen, können Sie die Technik des Erziehungsschnitts anwenden: Schneiden Sie die Spitzen der Stängel ab, um die Bildung neuer Seitentriebe anzuregen. Schneiden Sie alle 1-2 Wochen.

• THYMIAN

Der beste Zeitpunkt für den Rückschnitt von Thymian ist nach der Blüte, normalerweise im Frühherbst oder im zeitigen Frühjahr. Entfernen Sie vorher alle trockenen oder kranken Blätter und schneiden Sie die alten, trockenen Stängel bis zur Basis zurück, wo sie aus der Pflanze austreten. Dies fördert das neue Wachstum und verhindert, dass die Pflanze zu dicht wird und nicht mehr genügend Licht und Luft bekommt. Lassen Sie einige junge, gesunde Triebe an der Basis der Pflanze stehen, damit ein dichtes, gut verzweigtes Dickicht entsteht. Schneiden Sie jedes Frühjahr 1/3 des oberen Teils der Pflanze zurück.

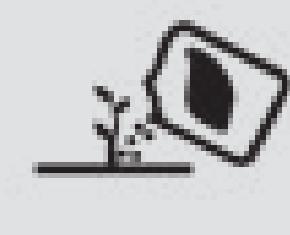
• OREGANO

Oregano kann im Frühjahr oder Sommer beschnitten werden, um seine Form zu erhalten und das Wachstum anzuregen. Achten Sie auf dicke, reife Zweige, die an der Spitze der Pflanze gewachsen sind, und schneiden Sie sie knapp über einem Seitentrieb zurück, so dass eine Länge von 10 bis 15 Zentimetern zwischen dem Seitentrieb und der Spitze des abgeschnittenen Zweigs verbleibt. Oregano muss regelmäßig beschnitten werden.

Es ist wichtig zu beachten, dass alle diese Kräuter anfällig für Krankheiten oder Insektenschäden sind, wenn sie nicht richtig beschnitten werden. Daher ist es wichtig, sie regelmäßig zu schneiden und in einer gesunden Form zu halten, um ein optimales Wachstum zu gewährleisten.

ZUSÄTZLICHE TIPPS!

- Reinigen Sie trockene Blätter und Zweige rund um den Schnittbereich, um Feuchtigkeitsansammlungen zu vermeiden und das Risiko von Krankheiten zu verringern.
- Gießen Sie die Pflanze nach dem Schnitt, um das Wachstum anzuregen und sie hydratisiert zu halten.
- Verwenden Sie eine scharfe, desinfizierte Gartenschere, um die Übertragung von Krankheiten zu verhindern – unsere Scheren sind hervorragend! Achten Sie aber darauf, sie vor jedem Schnitt zu reinigen.
- Denken Sie daran, dass Sie bei einem einzigen Schnitt nicht mehr als ein Drittel der Pflanze abschneiden sollten, um die Pflanze nicht zu beschädigen.



FERTILISER

Kompostieren Sie den Boden alle zwei Wochen leicht mit organischem Dünger und rühren Sie ihn gut um.

Im Moment können wir keine umfassende Anleitung für den Kompostierungs- und Düngungsprozess verfassen, da es viele Arten von Kompost gibt. Wir empfehlen Ihnen, im Internet nach dem am besten geeigneten Kompost zu suchen, der den tatsächlichen Bedingungen Ihrer Kräuter entspricht.

ERNTE

Sie können die Blätter dieser aromatischen Pflanzen ernten, solange sie sich noch in ihrem ersten Topf befinden. Das ist sogar notwendig, denn wie wir in Handbuch 1 gesehen haben, müssen Sie die aromatischen Kräuter in dieser Anfangsphase auch beschneiden.

Wenn wir uns jedoch auf die aktuelle Phase konzentrieren, um die es in dieser Broschüre geht, und davon ausgehen, dass Ihre Kräuter bereits umgepflanzt wurden, ist es wichtig, dass Sie genügend Blätter an der Pflanze belassen, damit sie kräftig und gesund wächst. Es ist auch ratsam, jeweils nur eine kleine Menge Blätter von jeder Pflanze zu ernten, um die Pflanze nicht zu beschädigen.

Koriander

Koriander kann geerntet werden, wenn die Blätter zart sind und bevor er blüht. Für ein frisches und kräftiges Aroma können die Blätter und oberen Zweige der Pflanze abgeschnitten werden. Das Aroma der Blätter ist kurz vor der Blüte am intensivsten.

Basilikum

Basilikum kann geerntet werden, wenn die Blätter zart sind und bevor es blüht. Die Blätter und oberen Zweige der Pflanze können abgeschnitten werden. Der Geschmack der Blätter ist kurz vor der Blüte am intensivsten.

Petersilie

Petersilie kann geerntet werden, wenn die Blätter grün und frisch sind. Die Blätter und oberen Zweige der Pflanze können abgeschnitten werden. Es wird empfohlen, nicht zu früh zu ernten, damit die Pflanze weiter wachsen und Blätter produzieren kann.

Thymian

Thymian kann geerntet werden, wenn die Zweige in Blüte stehen und bevor die Blätter gelb werden. Die Zweige können zur späteren Verwendung geschnitten und getrocknet werden.

Oregano

Oregano kann geerntet werden, wenn die Zweige in Blüte stehen und bevor die Blätter gelb werden. Die Zweige können für die spätere Verwendung geschnitten und getrocknet werden.

Denken Sie daran, immer verantwortungsvoll zu ernten und genug von der Pflanze übrig zu lassen, damit sie weiter wachsen und Blätter produzieren kann.

Diese Kräuter können geschnitten werden, wenn die Blätter ihre volle Größe erreicht haben, in der Regel 4-6 Wochen nach der Verpflanzung. Es wird empfohlen, die Blätter von der Spitze der Pflanze abzuschneiden, um das neue Wachstum anzuregen, und sie in einem Behälter mit etwas Wasser im Kühlschrank frisch zu halten, damit sie bei Bedarf verwendet werden können.

Denken Sie daran, dass es wichtig ist, von keinem dieser Kräuter zu viel auf einmal zu ernten, da dies die Pflanze erschöpfen und das künftige Wachstum beeinträchtigen kann.

Die Fristen für das Umpflanzen finden Sie im Aussaatkalender, der diesem Kit beiliegt. Wenn Sie noch Fragen zum Ernteprozess haben, sollten Sie die Rubrik "Häufig gestellte Fragen" (FAQ) auf unserer offiziellen Website besuchen: www.overplant.es

VERWENDUNG VON KRÄUTERN IN DER KÜCHE

KORIANDER

- **Aroma und Geschmack:** Koriander ist für sein frisches und würziges Aroma bekannt. Sein Geschmack erinnert an eine Kombination aus Minze und Zitrone.
- **Verwendung in der Küche:** Koriander wird in der Küche unter anderem zum Würzen von Soßen, Eintöpfen, Salaten, Suppen, Fleisch, Fisch, Reis und Omeletts verwendet.
- **Nährstoffe:** Koriander ist reich an den Vitaminen A, C, K und Folsäure sowie an Mineralien wie Eisen, Magnesium und Kalzium. Er enthält außerdem Antioxidantien und essenzielle Fettsäuren.

BASILIKUM

- **Aroma und Geschmack:** Das Aroma von Basilikum ist frisch, grün und würzig. Es hat krautige und zitrusartige Noten. Der Geschmack ist süß und würzig und erinnert an eine Mischung aus Nelken und Minze.
- **Verwendung in der Küche:**
 - Er ist eine wichtige Zutat in der italienischen Küche, wo er zum Würzen von Pasta, Pizza und Suppen verwendet wird.
 - Auch in der französischen und mediterranen Küche ist Basilikum eine beliebte Zutat, die in Soßen, Dressings und Eintöpfen verwendet wird.
 - Frisches Basilikum kann gehackt und mit Olivenöl zu einem Pesto verarbeitet werden.
 - Getrocknetes Basilikum kann mit Gewürzen zum Würzen von Fleisch, Gemüse und Eintöpfen verwendet werden.
 - Es ist auch ein wichtiger Bestandteil von Kräutertees und kann als natürliches Mittel gegen Kopfschmerzen und Stress eingesetzt werden.
- **Nährstoffe:** Basilikum ist reich an den Vitaminen A, C und K, sowie an Folsäure und Mangan. Es enthält auch geringe Mengen an Kalzium, Eisen und Eiweiß. Darüber hinaus ist es eine Quelle von Antioxidantien und entzündungshemmenden Verbindungen.

PETERSILIE

- **Aroma und Geschmack:** Das Aroma der Petersilie ist kräftig, frisch und fruchtig, mit einem leichten Hauch von Kräutern und grünen Blättern. Der Geschmack ist frisch, leicht und leicht würzig. Der Geschmack ist krautig mit einem Hauch von Bitterkeit.
- **Verwendung in der Küche:**
 - Petersilie wird oft zum Garnieren von Gerichten verwendet, um ihnen ein attraktives, frisches Aussehen zu verleihen.
 - Sie wird oft mit anderen Zutaten gemischt, um Saucen und Dressings für Salate, Fleisch, Fisch und Gemüse herzustellen.
 - Petersilie wird in Suppen und Eintöpfen verwendet, um Geschmack und Aroma zu verleihen.
 - Sie wird auch in vielen Snacks verwendet, um einen frischen, pflanzlichen Geschmack zu verleihen.
- **Nährstoffe:** Petersilie ist reich an den Vitaminen C und K, Folsäure, Eisen, Calcium, Kalium und Ballaststoffen. Außerdem enthält sie geringe Mengen an Eiweiß, Vitamin A und E, Magnesium und Mangan.

THYMIAN

• **Aroma und Geschmack:** Thymian hat ein frisches, krautiges Aroma, mit Zitrus- und leicht würzigen Zitrus- und leicht pikante Noten. Er hat einen starken, rauchigen Geschmack mit einem frischen, krautigen Aroma.

• **Verwendung in der Küche:**

- Thymian wird häufig zum Würzen von Fleisch, Geflügel und Fisch verwendet.
- Er ist eine wichtige Zutat bei der Zubereitung von Soßen, Marinaden und Beizen.
- Er wird auch zum Würzen von Kartoffeln, Reis und Salaten verwendet.
- Frischer oder getrockneter Thymian kann am Ende des Kochvorgangs zu den Gerichten gegeben oder als Zutat verwendet werden, um Ölen oder Butter Geschmack und Aroma zu verleihen.
- Er ist ein vielseitiges Kraut, das in einer Vielzahl von Gerichten verwendet werden kann, von Suppen und Eintöpfen bis hin zu Schmorgerichten.

• **Nährstoffe:** Enthält eine große Menge an Antioxidantien und entzündungshemmenden Verbindungen. Er enthält die Vitamine C, B6 und A sowie Mineralstoffe wie Eisen, Magnesium, Kalzium, Kalium und andere. Alle diese Nährstoffe wirken zusammen, um die Gesundheit zu schützen und das Gleichgewicht im Körper zu erhalten.

OREGANO

• **Aroma und Geschmack:** Oregano ist ein aromatisches Kraut mit einem kräftigen Geschmack und einem intensiven Aroma mediterraner Kräuter.

• **Verwendung in der Küche:**

- Er wird häufig in Soßen, Eintöpfen und Marinaden verwendet.
- Er wird zu Pizzen und Salaten hinzugefügt.
- Er wird zum Würzen von Fleisch, Fisch und Geflügel verwendet.
- Er kann auch zu Brot und Desserts hinzugefügt werden.
- Kann frisch oder getrocknet verwendet werden.

• **Nährstoffe:** Oregano ist reich an Antioxidantien, den Vitaminen A, C und K und Mineralien wie Eisen, Kalzium und Magnesium. Er enthält auch entzündungshemmende und antibakterielle Verbindungen.

